

# BAC PRO COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION

## > Objectifs de formation

Le ou la titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration.

Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.

- Il ou elle sera capable de :
  - Communiquer : démarche commerciale et relation clientèle
  - Organiser et servir en restauration
  - Animer et gérer une équipe en restauration
  - Gérer des approvisionnements et d'exploitation en restauration
  - S'inscrire et respecter une démarche qualité en restauration

## > Contenu de la formation

### Domaine professionnel

- Formation professionnelle Technologique Techniques Commerciales
- Economie Gestion
- Sciences Appliquées prévention santé
- Réalisation d'un chef d'œuvre

### Domaine général

- Français - Histoire Géographie - Mathématiques
- Langue vivante 1 (Anglais) + Classe Europro
- Langue vivante 2 facultative (Allemand ou Espagnol) mais vivement conseillée pour la poursuite d'étude en BTS (obligatoire en MCAR)
- Arts appliqués - Education Physique et Sportive

Consultez le référentiel : <https://eduscol.education.fr/referentiels-professionnels/a129/a129c.pdf>

## > Poursuite d'étude

BP Arts du service et commercialisation en restauration  
 MC Barman  
 BP Sommelier  
 MC Accueil réception  
 MC Organisateur de réceptions  
 BTS Management en hôtellerie restauration  
 option A management d'unité de restauration  
 option B management d'unité de production culinaire  
 option C management d'unité d'hébergement

## > Emplois visés

- Directeur-trice de restaurant
- Employé-e de restaurant
- Garçon de café
- Gérant de restauration collective
- Maître d'hôtel

## > Résultat attendu de la formation

Diplôme délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale

### > Niveau d'entrée

Seconde

### Niveau de sortie

Niveau 4 (BAC)

### > Début de la formation

Septembre 2024

### > Durée de la formation

1410h - 2 ans

## > Lieux de la formation

UFA Lycée **LUMIERE**  
 33 Ter rue de Grammont  
 70300 **LUXEUIL LES BAINS**  
 03 84 40 21 21  
[www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr](http://www.lyc-lumiere.ac-besancon.fr)

UFA Lycée **HYACINTHE FRIANT**  
 3 rue Hyacithe Friant  
 39800 **POLIGNY**  
 03 84 37 21 34  
[www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-hfriant-poligny.eclat-bfc.fr)

UFA Lycée **TOUSSAINT LOUVERTURE\***  
 81 rue de Besançon  
 25304 **PONTARLIER**  
 03 81 39 02 21  
[www.lyc-tlouvverture-pontarlier.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-tlouvverture-pontarlier.eclat-bfc.fr)

UFA Lycée **CONDÉ\***  
 5 place Marulaz  
 25000 **BESANÇON**  
 03 81 82 60 60  
[www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr](http://www.lyc-conde-besancon.eclat-bfc.fr)

UFA Lycée **PONTARCHER**  
 4 place Jacques Brel  
 70000 **VESOUL**  
 03 84 97 03 33  
[www.lycee-pontarcher.fr](http://www.lycee-pontarcher.fr)

UFA Lycée **NELSON MANDELA**  
 6 rue René Girardot  
 25404 **AUDINCOURT**  
 03 81 30 78 00  
[www.lycee-nelson-mandela.fr](http://www.lycee-nelson-mandela.fr)

\*Apprentissage uniquement en terminale :  
 735h - 1 an

## > Code formation

Code RNCP : **37909**

Code diplôme : **400-33403**

## > Contact

[www.cfa-academie-fcomte.fr](http://www.cfa-academie-fcomte.fr)  
[cfa.academie@ac-besancon.fr](mailto:cfa.academie@ac-besancon.fr)  
 03 81 48 12 30

Coordonnatrices :  
 Agnès RAGOT (Référénte handicap)  
 Sandra MONNET

Référent mobilité :  
 Mickaël LANGLET

Taux de réussite à l'examen 2023

100%

Les +

La demande sur le marché de l'emploi est importante. L'embauche est internationale. Les promotions et les marges de progression professionnelle sont appréciables.

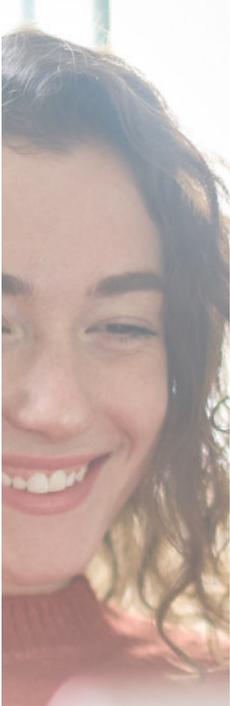


RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Liberté  
Égalité  
Fraternité



ACADÉMIE DE BESANÇON  
FRANCHE-COMTÉ



## > Les modalités

### > Pédagogiques

Formation en présentiel basée sur la pédagogie d'alternance avec des périodes en centre complétées par des périodes en entreprises dont les objectifs ont été définis en début de formation.

Elles s'appuient sur des méthodes de travail actives et participatives afin de renforcer la confiance, dynamiser l'envie d'apprendre, améliorer l'autonomie et favoriser les échanges.

### > D'évaluation

Epreuves écrites ponctuelles et épreuves en CCF (contrôle en cours de formation)

### > Délais d'accès

Le délai de traitement moyen pour le traitement d'un contrat est de 15 jours. L'inscription définitive est conditionnée par la signature d'un contrat d'apprentissage avec une entreprise dont le secteur d'activité correspond à la qualification recherchée.

Les entrées en formation se font en septembre, les entrées hors périodes sont possibles et étudiées au cas par cas afin de pouvoir respecter les conditions réglementaires et celles du référentiel de l'examen.

### > D'alternance

Selon les UFA\* (Unité de formation par apprentissage) :

- Alternance 3 jours en centre de formation et 2 jours en entreprise
- ou 3 semaines en centre de formation et 2 semaines en entreprise

\* Nous contacter et/ou contacter l'UFA concernée

## > Profils des intervenants

Équipe pluridisciplinaire expérimentée, personnel de l'éducation nationale connaissant parfaitement les objectifs du diplôme proposé.

Référent, expert en apprentissage, en charge de votre parcours en centre et de votre suivi pour les périodes en entreprise.

## > Inserjeunes

Consultez les taux d'insertion et de poursuite d'études par formation sur [www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id\\_uai=0251780Z](https://www.inserjeunes.education.gouv.fr/diffusion/etablissement?id_uai=0251780Z)

(Statistiques pour les années scolaires 2019-2020 et 2020-2021 cumulées)

## > Pré-requis et public visé

Avoir entre 15 et 29 ans révolus (possibilité de dérogations)

Sans condition d'âge pour les personnes :

- reconnues travailleur handicapé
- ayant un projet de création ou de reprise d'entreprise nécessitant le diplôme,
- inscrites sur la liste des sportifs de haut niveau

Retrouvez l'ensemble des détails des modalités sur notre site internet

## Tarif et financement

La formation est prise en charge pour l'apprenti.e par l'opérateur de compétences (OPCO) ou le Service Public. [Consultez la grille tarifaire.](#)

## Organisme de formation

CFA académique de Franche-Comté  
11 bis rue Nicolas Bruand  
25000 Besançon

Siret 182 500 231 00044

## > Transport, Restauration et Hébergement

Transport scolaire ou transport de la ville, cantine scolaire ou restaurant scolaire. Veuillez vous rapprocher de votre UFA pour plus d'informations.

## > Aides financières et bons plan

Logement, mutuelle santé, permis B, allocations : découvrez les aides sur notre site, rubrique «[Devenir apprenti](#)»

## > Conditions Générales de Ventes

Rubrique CGV et Médiation  
[www.cfa-academique-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf](http://www.cfa-academique-fcomte.fr/wp-content/uploads/2023/06/GIP-FTLV-CGV-2023.pdf)

## > Type de formation

Formation diplômante

## > Accessibilité handicap

Un référent handicap est à votre écoute pour l'analyse de vos besoins spécifiques et l'adaptation de votre formation

CFA académique de Franche-Comté - 11 bis rue Nicolas Bruand 25000 BESANCON  
[www.cfa-academique-fcomte.fr](http://www.cfa-academique-fcomte.fr) | [cfa.academique@ac-besancon.fr](mailto:cfa.academique@ac-besancon.fr) - 03 81 48 12 30

L'accueil est ouvert du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h (16h le vendredi)